

MODELO ORIENTATIVO PLAN DE AUTOCONTROL SUMINISTRO DIRECTO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE PRODUCTOS PRIMARIOS

Este plan es un modelo orientativo de plan de autocontrol del suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios (Decreto 17/2021, de 24 de marzo), siendo responsabilidad de la persona titular de la explotación agraria adecuarlo a las características y riesgos singulares de su actividad de suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios para garantizar la seguridad alimentaria

El objeto de este plan es disponer, aplicar y mantener un plan de autocontrol adecuado para garantizar la seguridad alimentaria de los productos primarios que se suministran desde la explotación a los consumidores directos. El plan recoge prácticas correctas de higiene específicas para evitar situaciones que pueden desencadenar una aleta sanitaria, entre estos los más frecuentes son:

BIOLOGICAS:

- Microorganismos patógenos; Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp
- Infección parasitaria
- Toxinas naturales

QUÍMICAS:

- Residuos de pesticidas por encima de LMR
- Contaminantes industriales
- Migración de materias en contacto
- Residuos de medicamentos veterinarios
- Residuos de productos de limpieza

FÍSICOS:

- Presencia de cuerpos extraños (Cristales, metales...)
- Tierras, piedras...

OTROS:

- Envases defectuosos
- Envasado incorrecto
- Etiquetado ausente o incorrecto
- Controles insuficientes

El plan se centra en la etapa del suministro directo de pequeñas cantidades y es complementario a los requisitos de higiene exigidos en la fase de producción y documentación exigida en la legislación en vigor como es el cuaderno de explotación agrario y/o ganadero.

A través del autocontrol se identifican y evalúan los puntos que pueden generar un peligro para la seguridad alimentaria durante el proceso de suministro con el propósito de establecer un sistema de control preventivo en los mismos. El conjunto de los diferentes sistemas de control de cada punto de peligro formarán el **Plan de Autocontrol de la Explotación**. Para facilitar su implantación se aconseja la documentación del mismo.

Además la explotación debería contar con un sistema de reclamación y retirada de productos primarios suministrados por si hubiera algún tipo de alerta.

Es recomendable que todo el sistema se documente con un pequeño protocolo que recoja el Plan de vigilancia y control que se realiza en la explotación así como la documentación conexas al mismo.

El Plan de autocontrol debería comenzar con una descripción de los elementos de la explotación implicados en el suministro y que configuran la explotación:

- ✓ Identificación de la explotación
- ✓ Persona responsable del autocontrol
- ✓ Relación de productos primarios y tipo de venta que se realiza de cada uno de ellos
- ✓ Otros documentos y guías de higiene que se utilizan en la explotación
- ✓ Medios utilizados para el transporte de las mercancías
- ✓ Si se dispone de ello, descripción de las instalaciones para el almacenaje y manipulación de los productos primarios y ubicación de las mismas
- ✓ Documentos que se utilizan para el suministro al consumidor final o establecimiento local de venta al por menor

A continuación describir cada uno de los elementos de riesgo que inciden en la higiene del suministro de productos primarios de la explotación concreta, y los registros de actuaciones asociadas.

En general los principales elementos de riesgo a vigilar que inciden en la higiene del suministro de productos primarios son los siguientes:

1. **Condiciones del agua empleada en la explotación**
2. **Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones**
3. **Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones**
4. **Control de plagas ambientales**
5. **Almacenamiento de productos primarios y gestión de sus residuos**
6. **Manipulación de productos primarios y salud de los trabajadores**

7. Trazabilidad del suministro realizado y de los insumos que recibe la explotación**8. Especificaciones especiales para el suministro de huevos****1.- CONDICIONES DEL AGUA EMPLEADA EN LA EXPLOTACIÓN**

El agua es uno de los elementos que pueden generar un mayor riesgo de contaminación de los alimentos. Se debe emplear un agua de calidad especialmente si los productos recolectados son lavados. También si el agua de la explotación se emplea para el lavado de envases, superficies de trabajo, instalaciones, cajas o para el lavado de manos, debe de tener la calidad suficiente para minimizar riesgos.

En el plan del agua al menos se deben describir los siguientes puntos:

- Origen del agua (red de regantes, pozos, abastecimiento urbano ...)
- Instalaciones intermedias de almacenamiento de agua y equipos asociados (depósitos, filtro, cloradores, descalcificadores ...)
- Uso del agua: Limpieza de utensilios, equipos o instalaciones, lavado de productos recolectados, higiene personal ...

En el caso de utilizar el agua para lavado de productos recolectados o para envasados se debe realizar el control de la misma y mantener un registro de estos controles.

2.-LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

La frecuencia de limpieza será la necesaria para garantizar que los contenedores, superficie y utensilios que puedan llegar a estar en contacto con los productos que se van a suministrar, se encuentran limpios y desinfectados.

En el lavado se deberán seguir ciertas pautas

- Antes del lavado/desinfección eliminar restos gruesos.
- Realizar un enjuague previo
- La duración del lavado y concentración del producto debe ser suficiente para desinfectar el contenedor, superficie o utensilio.
- Aclarar para eliminar convenientemente restos de suciedad y de detergentes
- Planificar la limpieza desde zonas limpias hacia zonas sucias.

Otras recomendaciones son

- Guardar los productos de limpieza dentro de sus envases y con sus etiquetas. Seguir las condiciones de uso del fabricante
- Si se utiliza lejía comprobar que es “APTA para la desinfección de bebida”
- Realizar las labores de limpieza preferiblemente al terminar de manipular, y en caso necesario antes o durante el mismo

- Establecerse una rutina periódica de limpieza que puede variar dependiendo del elemento. *(Por ejemplo la superficie de las mesas de manipulación de productos recolectados debería limpiarse antes y después de cada manipulación).*

El Plan debe contemplar el listado de elementos de la explotación que han de someterse a limpieza o desinfección, entre los que se encuentran:

- ✓ Contenedores de recolección y transporte
- ✓ Contenedores para venta
- ✓ Carretillas y vehículos de transporte
- ✓ Utillaje
- ✓ Paredes, suelos y techo de las diferentes instalaciones.
- ✓ Puertas y ventanas
- ✓ Mesas y superficies sobre las que se realiza manipulación
- ✓ Cámara de conservación, neveras
- ✓ Balanzas
- ✓ Equipos para envasado de productos primarios
- ✓

Sería conveniente disponer de un registro en el que se anotaran los elementos susceptibles de limpieza, las tareas de limpieza y desinfección realizadas tanto dentro como fuera de la explotación (ej. Limpieza de vehículos) y la periodicidad de las mismas

3.-PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES

Además de la limpieza y desinfección, los utensilios, equipos e instalaciones utilizados en el suministro de productos primarios deben de encontrarse en buen estado de conservación y de funcionamiento para evitar riesgos alimentarios.

Entre otros se deben vigilar:

- ✓ Cierre de puertas y ventanas
- ✓ Estado correcto de mantenimiento de superficies de suelos, paredes, techos, mesas, lavabos...
- ✓ Contenedores completos, sin roturas ni zonas cortantes.
- ✓ Mantenimiento de balanzas y equipos de medidas
- ✓ Pérdidas de lubricantes y líquidos refrigerantes
- ✓ Plazo de seguridad de descontaminantes de paredes y equipos.
- ✓

Es conveniente realizar un control periódico de estos elementos y disponer de un sistema de registro de los controles realizados y posibles incidencias.

En el caso de que se dispongan de equipos que se tengan que verificar/calibrar se deberá guardar registro de estas operaciones junto con los controles generales de mantenimiento.

4.- CONTROL DE PLAGAS AMBIENTALES

Debido a que los productos primarios desde el campo al consumidor en muchos casos no llegan ni a almacenarse en la explotación, el riesgo de contaminaciones producidas por animales rastreros y voladores es mucho menor que en productos elaborados. No obstante se deben disponer los medios para evitar que la presencia de animales indeseables comprometa la seguridad alimentaria.

Entre las medidas a adoptar para el control de plagas se encuentran:

- ✓ Protección en las instalaciones de aberturas al exterior (mosquiteras, mallas, burletes...)
- ✓ Disponer de sistema de doble puerta
- ✓ Mantener cerradas las puertas y otras aberturas
- ✓ Rejillas en desagüe y tuberías
- ✓ Eliminación de malezas colindantes a zonas de almacenamiento
- ✓ Evitar acumulación de basuras y desperdicios
- ✓ Mantener las instalaciones en condiciones higiénicas adecuadas
- ✓ Mantener los contenedores de desperdicios cerrados
- ✓ Vigilar la presencia de excrementos de roedores y disponer de trampas para de control de los mismos.
- ✓ Establecimiento de trampas para insectos rastreros
- ✓ Establecimiento de trampas para insectos voladores
- ✓

En el control de plagas se deben primar los métodos físicos frente a los químicos

Sería conveniente disponer de un registro de vigilancia de incidencias, autocontroles y tratamiento de plagas, en el que se recojan los sistemas y productos utilizados. Si se contratan los servicios de una empresa especializada se deben guardar los certificados de control de plagas.

5.- ALMACENAMIENTOS Y RESIDUOS

El almacenamiento de los productos primarios, de los insumos de la explotación y la gestión de los residuos generados también es un riesgo de higiene alimentaria cuando se realizan de forma inadecuada.

Entre otros se debe vigilar en el almacenamiento de los productos primarios:

- ✓ Utilizar contenedores adecuados al producto a almacenar y de uso exclusivo para productos primarios

- ✓ No almacenar cerca de lubricantes, fitosanitarios, fertilizantes...
- ✓ No almacenar cerca de aguas residuales o sucias y proteger el producto de las mismas
- ✓ Evitar el contacto de los productos recolectados con el suelo, o superficies con un estado sanitario no adecuado...
- ✓ Evitar el contacto de productos primarios con restos de los mismos o con piezas con podredumbres que podrían contaminar las piezas sanas.
- ✓ No almacenar los productos junto a otros
- ✓ Proteger los productos de altas temperaturas
- ✓

Los restos de productos primarios, contenedores y embalajes deben gestionarse adecuadamente para evitar contaminaciones. Para determinar si hay algún riesgo se debe describir la gestión de residuos orgánicos que se hace en la explotación. Por ejemplo:

- ✓ Compostaje en la explotación
- ✓ Abono verde de la explotación
- ✓ Retirada para alimento de ganado
- ✓ Tratamiento en centro de residuos apropiado
- ✓

Los fitosanitarios, productos químicos, lubricantes, fertilizantes deben almacenarse adecuadamente y perfectamente separados de los productos primarios destinados a la venta. Sus envases deben gestionarse adecuadamente y en su caso por un gestor autorizado.

Sería conveniente disponer de un registro de incidencias y autocontroles

6.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PRIMARIOS Y SALUD DE LOS OPERARIOS

Para la fase de manipulación de los productos primarios, las personas encargadas de la misma deben adquirir un grado de capacitación adecuado para la correcta realización de esta tarea, todo ello con el fin de evitar riesgos para la salud del consumidor.

Entre otros durante la manipulación de productos primarios es fundamental controlar:

- ✓ Lavado de manos antes de comenzar a trabajar con productos primarios y después de realizar las necesidades fisiológicas (Disposición de agua limpia, jabón y medios para secar las manos)
- ✓ Limpieza de vestuarios y baños.
- ✓ Sujeción de adornos personales para que accidentalmente no caigan sobre el producto.
- ✓ No realizar manipulación de productos destinados al suministro en caso de encontrarse mal, en especial en caso de síntomas como diarrea o vómitos
- ✓ Protección adecuada de cortes y heridas

- ✓ No toser sobre los productos primarios
- ✓ Evitar fumar o comer durante la manipulación de productos primarios
- ✓ Traslado adecuado de contenedores que no se arrastren o se depositen cerca de desperdicios, depósitos de abonos, estiércol o fitosanitarios, aguas sucias
- ✓ Proximidad de mascotas.
- ✓ Los vehículos de transporte deberán estar limpios y cuando sea necesario se deberán desinfectar.
- ✓ No realizar el transporte de productos primarios junto con productos químicos, animales o cualquier otro elemento que pueda contaminar
- ✓ Los productos envasados deben estar correctamente etiquetados, y almacenados de tal forma que no se comprometa su seguridad ni calidad.

Sobre todo si se realiza algún tipo de envasado, se debería contar con algún tipo de formación para evitar que durante la manipulación de los productos primarios o su envasado se produzcan contaminaciones causados por las personas.

Si se ha recibido formación específica se debe guardar toda la documentación que acredite la misma.

7.- TRAZABILIDAD DEL SUMINISTRO REALIZADO Y DE LOS INSUMOS QUE RECIBE LA EXPLOTACIÓN

Además del registro de trazabilidad del suministro realizado conforme a modelo establecido en el anexo II del Decreto 17/2021. Se debe se debe conservar toda la documentación (albaranes y/o facturas) de los insumos que han llegado a la explotación (fertilizantes, fitosanitarios, cajas de transporte, productos de limpieza...), así en caso alerta alimentaria se podrá realizar una evaluación del riesgo y toma de decisiones.

Los movimientos recogidos en el registro básico se mantendrán actualizados.

Numeración de lotes: En explotaciones agrícolas con muchos recintos es aconsejable llevar un registro de lotes que relacione el producto suministrado con la unidad productiva.

Por último sería conveniente disponer de un sistema de reclamación y retirada de productos en el que se especifique

- ✓ Tipo de contacto que se utiliza con el consumidor final para emitir un avisos (presencial, telefónico, correo electrónico, whatsapp ...)
- ✓ Forma de retirada de productos ante una alerta (retirada directa por parte de la persona titular de la explotación, habilitar punto de recogida, el comprador lleva el producto a la explotación ...)

8.- ESPECIFICACIONES ESPECIALES PARA EL SUMINISTRO DE HUEVOS

La venta directa de huevos en la modalidad de venta a establecimientos de comercio al por menor deberá ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 226/2008, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos, debiendo ser marcados con el código del productor y clasificados por calidad y peso, excepto si el productor es el titular del comercio, quedando prohibido el suministro directo de huevos a colectivos con población vulnerable como residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles y otros de similares características.

En general aquellos productores que, además de inscribirse en el RISDEX, comercializan huevos a través de otras modalidades de venta no directa, (solo podrán vender en la explotación hasta un máximo de 12000 huevos) deberán aplicar el Programa Nacional de Control de Salmonella en gallinas ponedoras

Para las explotaciones de hasta 50 gallinas que suministran un máximo de 12.000 huevos en la explotación, se recomienda que por parte de la persona titular de la explotación se lleven a cabo al menos 2 autocontroles al año, para el control de la presencia de Salmonella en las manadas presentes en la explotación en ese momento.

EJEMPLO MODELO ORIENTATIVO PLAN DE AUTOCONTROL

VERSION 1/2021 fecha 16 de agosto de 2021 El presente modelo, cuando se estime necesario a la luz de la experiencia de utilización y de las aportaciones del sector, podrá ser modificado y actualizado para facilitar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de las personas titulares de las explotaciones agrarias que suministren directamente pequeñas cantidades de productos primarios

Dependiendo de las características de la explotación y el tipo de productos que suministra el plan de autocontrol será más o menos extenso.

Por ejemplo: Una explotación en la que la propia persona titular y a demanda presencial del consumidor recolecta y suministra a pie de parcela y no hay ningún tipo de almacenamiento o lavado de los productos primarios, en este caso no sería necesario disponer de un plan de almacenamiento y gestión de residuos, de mantenimiento de instalaciones o de plagas ambientales; mientras que si los productos primarios se almacenan y se lavan de alguna manera, aumentan los puntos de riesgo de contaminación, y el plan de autocontrol deberá abordar más elementos de control y seguimiento.

El plan de autocontrol debería comenzar por una descripción de la explotación y a continuación para cada uno de los puntos de control descripción de los mismos, medidas adoptadas para prevención de riesgos, hojas de registros de actuaciones y toda la documentación acreditativa de análisis, calibraciones, formación o servicios externos de tipo ambiental.

A continuación se describe la estructura orientativa de un plan de autocontrol. Se aconseja que el plan se documente por escrito y se lleven registros de las operaciones realizadas, todo ello en papel o en soporte electrónico. No es obligatorio que el plan de autocontrol corresponda con el modelo o estructura que se presenta en este documento como modelo orientativo.

**MODELO ORIENTATIVO PLAN AUTOCONTROL
DESCRIPCION GENERAL DE LA EXPLOTACION Y EL SUMINISTRO**

IDENTIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN:

Código Productor/a: VDEX _____

Código REGEPA: _____

Código REGA: _____

DATOS TITULARIDAD DE LA EXPLOTACIÓN			
APELLIDOS Y NOMBRE O DENOMINACIÓN DE TITULAR DE EXPLOTACIÓN:			NIF/NIE:
DOMICILIO:			
POBLACIÓN:		PROVINCIA:	CÓD. POSTAL.:
TELÉFONO FIJO :	TELÉFONO MOVIL	CORREO ELECTRÓNICO	WEB
:	:		

PERSONA RESPONSABLE DEL AUTOCONTROL: _____

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

PRODUCTO	TIPO DE VENTA			
	En la explotación	A distancia	En Mercado	Establecimiento local venta
ACEITUNAS				
CEREALES				
CIRUELAS				
FRESAS, FRAMBUESAS, Y OTRAS BERRIES CULTIVADAS				
HORTALIZAS				
LEGUMBRES GRANO				
OTROS FRUTALES SECANO				
OTROS FRUTALES REGADIO				
PLANTAS AROMATICAS				
SETAS CULTIVADAS				
TUBÉRCULOS				
HUEVOS		NO		NO
CARACOLES DE GRANJA				
MIEL				
POLEN				
PROPÓLEO				
JALEA REAL				

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA (

(enumerar por ejemplo):

- ✓ Cuaderno de explotación agrícola
- ✓ Libro de explotación ganadero
- ✓ Análisis de residuos fitosanitarios
- ✓ Análisis microbiológicos
- ✓ Otras analíticas (especificar)

GUIAS DE HIGIENE

(enumerar las guías utilizadas para la fase de producción, por ejemplo)

- Prácticas de buenas Prácticas de Higiene en la Producción Primaria agrícola. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 2015 _____
- Guía de prácticas correctas de higiene para el sector de la miel. Gobierno de Aragón Aragón. 2015 _____
- Guía de Buenas prácticas de higiene en granjas avícolas de puestas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2004. _____
- Otras (especificar):

MEDIOS DE TRANSPORTE DE MERCANCIAS

(enumerar por ejemplo)

- Vehículo (Describir)
- Carretilla
- Tipo de contenedor para transporte y venta (ej.)
 - ✓ Madera
 - ✓ Plástico
 - ✓ Mimbre
 - ✓ Cartón
 - ✓ Tarros de cristal
 - ✓ Otros. _____

UBICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES DE ALMACENAJE Y MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PRIMARIOS.

En el caso de que la explotación dispone de instalaciones describir, por ejemplo:

- Se dispone de un espacio específico para ubicar los alimentos separados de otros productos.
- Dispone de almacén de obra para manipulación de productos
 - Los suelos, paredes y techos de las instalaciones son impermeables
 - Dispone de ventanas
 - Disponen de iluminación eléctrica
 - Disponen de ventilación suficiente.

- *Los huecos al exterior están protegidos de manera que impiden el acceso de insectos y otras plagas.*
 - *Dispone de suministro de agua de abastecimiento público/pozo ...*
 - *Dispone de un aseo con lavabo e inodoro*
 - *Dispone de un bidón con grifo para lavado de manos*
 - *Dispone de armario cerrado aislado para productos de limpieza*
 - *Dispone de obrador para envasado de miel.*
 - *.....*

DOCUMENTOS UTILIZADOS PARA SUMINISTRO.

Describir los documentos que se entregan al consumidor final o establecimiento y adjuntar modelos

- Ticket
- Factura
- Etiquetas
- Albarán
-

1.- PLAN DE CONTROL DEL AGUA

En su caso describir el proceso del agua utilizada en el suministro para identificar los puntos de riesgo y medidas preventivas de control

ORIGEN DEL AGUA (por ejemplo)

- Red de regantes
- Pozo
- Aguas tratadas o desinfectadas
- Abastecimiento de red pública
- Otros: _____
- _____

INSTALACIONES INTERMEDIAS DE ALMACENAMIENTO DEL AGUA (por ejemplo)

- Depósito de almacenamiento
- Descalcificadora
- No dispone de instalaciones intermedias
- Cloradores
- Otros: _____
- _____

USO DEL AGUA (por ejemplo)

- Limpieza de instalaciones y utensilios
- Lavado de productos recolectados
- Higiene personal
- Otros: _____
- _____

MEDIDAS PREVENTIVAS DE CONTROL (por ejemplo)

- Cloración del agua
- Realización de analíticas y frecuencia de las mismas
- Otros: _____
- _____

En su caso incluir registro analíticas realizadas. Ejemplo registro

Fecha	Laboratorio	Resultado
<i>Ej: 03-03-2021</i>	<i>Laboratorio Farmacia 2002</i>	<i>Apta</i>

En su caso incluir registro de autocontroles e incidencias de AGUAS. Ejemplo registro

Fecha	Operación	Resultado y Medida Correctora
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Control agua</i>	<i>Envío a laboratorio</i>

2.- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS E INSTALACIONES

La frecuencia de limpieza será la necesaria para garantizar que los contenedores, superficie y utensilios que puedan llegar a estar en contacto con los productos que se van a suministrar, se encuentran limpios y desinfectados.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (describir la frecuencia de limpieza de cada equipo ej. Diaria, tras cada uso, semana, mensual, ...)

- Contenedores de recolección: _____
- Contenedores para venta: _____
- Vehículo transporte: _____
- Utillaje equipos: _____
- Paredes, suelos, techo: _____
- Cámara conservación, neveras: _____
- Balanzas. _____
- Equipos envasados: _____
- Otros: _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

También se debería disponer de un registro de productos utilizados para la limpieza

Listado de productos de limpieza

Es conveniente disponer de un registro de incidencias y autocontroles LIMPIEZA en el que se reflejen las operaciones realizadas y las incidencias detectadas. Ejemplo registro:

Fecha	Operación	Resultado y Medida correctora
<i>Ej. 01-03-2021</i>	<i>Desinfección vehículo</i>	<i>-----</i>

3.- PLAN DE MANTENIMIENTO

Se deben describir los puntos de mantenimiento a controlar y la frecuencia con la que se realizan estos controles.

Ejemplo puntos de Control

- *Los contenedores estarán en perfecto estado, sin roturas ni zonas cortantes. Antes de utilizar cualquier caja o contenedor se verificará que se encuentra en perfecto estado de uso*
- *Cierre de puertas y ventanas. Periódicamente se verificará que el cierre de puertas y ventanas es correcto y las mosquiteras están en buen estado*
- *Estado correcto de mantenimiento de superficies de suelos, paredes, techos, mesas, lavabos...*
- *Balanzas: Se realizará un autocalibrado por ej. una vez al mes*
- *Vehículos y otros equipos: Se vigilarán posible pérdidas de lubricantes y líquidos refrigerantes*
- Otros: _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

En el caso de que se dispongan de equipos que se tengan que verificar/calibrar se deberá guardar estos registros.

Es conveniente disponer de un registro de incidencia y autocontroles MANTENIMIENTO.
Ejemplo registro

Fecha	Operación	Medida correctora
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Revisado de estado de contenedores</i>	<i>Se sustituyen tres cajas</i>

4.- PLAN DE CONTROL DE PLAGAS AMBIENTALES

El objeto es evitar la presencia de animales indeseables que comprometa la seguridad alimentarias (rastreos y voladores) se deben priorizar los métodos físicos frente a los químicos.

Se deberán describir las medidas adoptadas para el control de plagas, por ejemplo:

Ej: Medidas para control de plagas en el suministro (cucarachas, roedores..):

- *Eliminación de malezas colindantes a zonas de almacenamiento*
- *Evitar acumulación de basuras y desperdicios*
- *Establecimiento de trampas para roedores*
- *Otros: _____*

Si se contratan los servicios de una empresa especializada se deben guardar los certificados de control de plagas

Es conveniente disponer de un registro de incidencias, autocontroles y tratamientos
PLAGAS. Ejemplo registro

Fecha	Operación	Resultado
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Colocación trampas roedores</i>	
Ej: 01.03-2021	Desinsectación nave por empresa DDD	

5.- ALMACENAMIENTO Y RESIDUOS

En el caso de realizar almacenamiento de productos primarios, describir cómo se hace este almacenamiento y medidas tomadas para evitar contaminaciones en los puntos de riesgo que se detecten

Ejemplo

- *Los productos recolectados no se amontonarán sobre el suelo*
- *Los productos se almacenarán en cajas de plástico de 10 kg de capacidad*
- *Las cajas no se arrastrarán por el suelo.*
- *Una vez recolectadas se llevarán a una zona de la nave acondicionada y separada de productos fitosanitarios, abonos, lubricantes*

Los restos de productos primarios, contenedores y embalajes deben gestionarse adecuadamente para evitar contaminaciones. Se debe describir la forma en que se gestionan estos residuos orgánicos.

Ejemplo de posibles formas de gestión:

- *Compostaje en la explotación*
- *Abono verde de la explotación*
- *Alimento de ganado*
- *Tratamiento en centro de residuos apropiado*
- _____
- _____

Describir cómo se realiza el almacenamiento de productos químicos, fitosanitarios, abonos y otros insumos que podrían contaminar los productos primarios. Y la gestión de los envases vacíos

Se aconseja disponer de un registro de incidencias y autocontroles: ALMACENAJE Y RESIDUOS

FECHA	Operación	Incidencia y medidas correctoras
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Depósito de envases de fitosanitarios en punto Sigfito</i>	

6.- MANIPULACION DE PRODUCTOS PRIMARIOS Y SALUD DE LOS OPERARIOS

Describir las medidas que se tomarán durante el proceso de manipulación de productos para evitar contaminaciones.

Ejemplo

- *Antes de la manipulación de productos se procederá al lavado de manos*
- *En campo se dispondrá de un contenedor con agua limpia y un grifo para el lavado de manos*
- *Los adornos personales se sujetarán convenientemente para que accidentalmente no caigan sobre el producto.*
- *No se realizará manipulación de productos destinados al suministro en caso de encontrarse mal, en especial en caso de síntomas como diarrea o vómitos*
- *No se toserá sobre los alimentos*
- *Las personas que manipulen los productos primarios se protegerán adecuadamente los cortes y heridas*
- *Las mascotas no deberán aproximarse a los productos primarios*

Sobre todo si se realiza algún tipo de envasado, se debería contar con algún tipo de formación para evitar que durante la manipulación de los productos primarios o su envasado se produzcan contaminaciones causados por las personas.

Se debe guardar toda la documentación que acredite la formación recibida.

Se debe tener un registro de incidencias y medidas correctoras MANIPULACION. Ejemplo registro

FECHA	Operación	Incidencias y medidas correctoras
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Colocación en aseo de cartel informativo lavado de manos</i>	

7.- TRAZABILIDAD DEL SUMINISTRO REALIZADO Y DE LOS INSUMOS QUE RECIBE LA EXPLOTACIÓN

Para la gestión adecuada de una posible alerta se debería disponer además del registro de trazabilidad del suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios (Anexo II del Decreto 17/1921) y un registro de los insumos que se reciben en la explotación

Numeración de lotes: En explotaciones agrícolas con muchos recintos es aconsejable llevar un registro de lotes que relacione el producto suministrado con la unidad productiva.

Por último se debería describir el sistema de reclamación y retirada de productos en el caso de una alerta alimentaria. Ejemplo:

- *Sistema de reclamación: En los tickets de compra y factura figurará un número de teléfono a través del cual se podrá contactar con la explotación para dudas y reclamaciones*
- *Retirada del producto: Ante una alerta alimentaria si es posible se recogerá el producto en el domicilio del consumidor.*

Numeración de lotes. Ejemplo de registro.

<i>Fecha de suministro</i>	<i>Producto</i>	<i>Origen del producto</i>	<i>Nº de lote</i>
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Acelga</i>	<i>Parcela 2, Recinto 1</i>	<i>A-1</i>
<i>Ej: 01-03-2021</i>	<i>Acelga</i>	<i>Parcela 3, Recinto 5</i>	<i>A-2</i>

Registro insumos de la explotación. Ejemplo de registro

Fecha	Producto	Cantidad	Origen
Ej: 01-03-2021	Urea	1000	Fertilizantes 2002 S.L.

ANEXO II Decreto 17/2021

**REGISTRO DE TRAZABILIDAD DEL SUMINISTRO DIRECTO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE
PRODUCTOS PRIMARIOS**

PARTE A: DATOS EXPLOTACION

Código Productor/a: VDEX_____

DATOS TITULARIDAD DE LA-EXPLOTACIÓN			
APELLIDOS Y NOMBRE O DENOMINACIÓN TITULAR EXPLOTACION:		SEXO: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> H	NIF/NIE:
DOMICILIO:			
POBLACIÓN:	PROVINCIA:	PAÍS:	CÓD. POSTAL.:
TELÉFONO:	CORREO ELECTRÓNICO:		

PARTE B: DECLARACIÓN DE SUMINISTRO A ESTABLECIMIENTOS.....Página: B-_____

Fecha	Producto	Cantidad	Lugar de suministro	Datos del establecimiento de venta
				Denominación del establecimiento NIF Dirección
				Denominación del establecimiento NIF Dirección
				Denominación del establecimiento NIF Dirección
				Denominación del establecimiento NIF Dirección

PARTE C: DECLARACIÓN DE SUMINISTRO A CONSUMIDOR/A FINAL

Página: C-_____

Fecha	Producto	Cantidad total vendida en el día	Lugar de suministro

8.- ESPECIFICACIONES ESPECIALES PARA EL SUMINISTRO DE HUEVOS

Nº de gallinas de la explotación: _____

Nº de huevos en venta directa: _____

Otras modalidades de venta no directa realizadas: (especificar):

- _____
- _____
- _____
- _____

Procedimiento de seguimientos para el control de Salmonella (especificar)

- Programa Nacional de Control de Salmonella: _____
- Autocontroles : _____

Registro de autocontroles Salmonella

Fecha	Laboratorio	Resultado
<i>Ej: 03-03-2021</i>		<i>Ausencia de Salmonella</i>